АСТ издательство

быстро, вкусно, просто

Изысканные бутерброды для праздничного стола

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Приведены рецепты приготовления бутербродов, которые станут достойным украшением праздничного стола. Вы найдете рецепты приготовления бутербродных тортов, канапе и тартинок, коктейльных бутербродов, гренок, а также самых простых бутербродов, которые вы сможете приготовить за 5 минут.

Для широкого круга читателей.

- Изысканные бутерброды для праздничного стола
  - О бутербродах
    - ■
  - Самые простые бутерброды
    - ■ С черной икрой
      - ■
    - ■ С анчоусами
      - ■
    - ■ С копченой рыбой
      - ■
    - ■ С теплой начинкой
      - ■
    - ■ С зеленой фасолью в стручках
      - ■
    - ■ С ветчинной массой
      - ■
    - ■ С овечьим сыром
      - ■
    - ■ С яичным паштетом
      - ■
    - ■ С солеными грибами
      - ■
    - ■ С пастой из брынзы
      - ■
    - ■ С плавленными сырками
      - ■
    - ■ С рубленой зеленью
      - ■
    - ■ С мясом и огурцом
      - ■
    - ■ С сыром и сметаной
      - ■
    - ■ С фасолью
      - ■

- С белыми грибами
- С анчоусами или лососевыми
- С колбасой и майонезом
- С ветчиной и сыром
- С отварным цыпленком

- Сэндвичи
  - С огурцом
  - С паштетом
  - С курицей
  - С салатом
  - С рубленой зеленью
  - С мясом
  - С сыром
  - С колбасой и помидорами
- Самые вкусные бутербродные торты
  - С разными продуктами
  - С паштетом
  - С сыром и ветчиной
  - С творогом и окороком
  - С сыром, ветчиной и курицей
  - С мясными продуктами, шпротами и сыром
  - С сыром, ветчиной, паштетом
  - С мясом крабов и кукурузой

- С паштетом и черносливом
- С копченой рыбой и грибами
- С плавленым сырком и ветчиной
- С сыром, ветчиной и маслинами
- С паштетом и сухим вином

- Двойные бутерброды
  - Из печенья и шоколадного масла
  - С апельсинами и изюмом
  - Со сливами, взбитыми сливками или творогом
  - С шоколадным маслом и творожной массой
  - Из печенья с джемом
  - С творогом, вареньем и орехами
  - С шоколадным маслом и ягодами
  - С фруктами
  - С медом и ягодами
  - С медом, орехами и изюмом
  - С творожным кремом
- Канапе и тартинки
  -
  - Канапе с вареной молодой бараниной (весеннее)
  - Канапе с сыром и сардинами на шпажке
  - Канапе с сырой телятиной
  - Канапе с отварной телятиной
  - Канапе с отварной говядиной

- Канапе с цыпленком
- Канапе с тушеным цыпленком
- Канапе с отварной курицей
- Канапе с жареными яйцами, вареным шпиком и грибами
- Канапе с устрицами
- Канапе с семгой
- Канапе с жареной рыбой
- Канапе с соленой кетой и паюсной икрой
- Канапе с кетовой икрой
- Канапе с паюсной икрой
- Канапе с балыком
- Канапе с осетриной
- Канапе с протертыми сардинами или шпротами
- Канапе со шпиком
- Канапе с пашированным яйцом
- Канапе с ветчиной
- Канапе с сыром и грецкими орехами
- Канапе с сыром и окороком
- Канапе с сыром и фруктами
- Канапе с крабами
- Канапе с раками
- Канапе с копченой рыбой

- Канапе с паштетом
- Канапе с селедочными трубочками и помидорами
- Канапе с икрой и севрюгой
- Канапе с яйцом и икрой
- Канапе с паюсной икрой, яйцом и огурцом
- Канапе с мясом
- Канапе «Мозаика»
- Канапе с паштетом и фруктами
- Канапе с отварным языком
- Тартинки с творогом и земляникой
- Тартинки с овощами
- Тартинки с рыбным фаршем
- Тартинки с кальмаром и морской капустой
- Тартинки с рыбным рулетом и окороком
- Тартинки с сардиной и рыбным паштетом
- Тартинки с мидиями, перцем и рыбным паштетом
- Тартинки с креветками, корейкой и яйцом
- Тартинки с кальмаром, ветчиной и огурцами под майонезом
- Тартинки с рыбой в беконе
- Тартинки с кальмаром, творогом и морковью

- Тартинки с сыром, яблоками и толчеными орехами
- Тартинки с колбасой или ветчиной
- Тартинки с паштетом из куриной печени
- Тартинки с мидиями, луком и перцем
- Тартинки с ветчиной и яблоками
- Тартинки с паштетом рыбным и креветками
- Тартинки с паштетом из мидий и клюквы
- Тартинки с сыром

- Самые вкусные коктейльные бутерброды
  - С сыром, украшенные розовой точкой
  - С сыром и фруктами
  - С икрой
  - С печеночным паштетом
  - Пикантные
- Гренки
  - Гренки с сыром, ветчиной и соленым миндалем
  - Гренки «Мучные шарики с брынзой»
  - Гренки с паштетом из печени
  - Гренки по-итальянски
  - Гренки с сыром
  - Гренки с сыром и яблоками
  - Гренки с сыром и пивом

- Гренки «Юбилейные»
- Гренки сырные
- Булка в «шубе»
- Гренки по-французски
- Гренки по-испански
- Гренки по-швейцарски
- Гренки по-армянски
- Гренки с мясным фаршем и черносливом
- Гренки-палочки с ветчиной и яйцом
- Гренки с мозгами и тертым сыром
- Гренки с печенкой и луком
- Гренки с мясом и ливерной колбасой
- Гренки с «пикантной смесью»
- Гренки с буженины, яйцом и перцем
- Гренки с ветчиной, огурцами и кетчупом
- Гренки с жареной ветчиной и майонезом
- Гренки с буженины и луком
- Гренки с корейкой
- Гренки с ветчиной, огурцами, запеченные под майонезом
- Гренки с жареной ветчиной и горчицей
- Гренки с ветчиной в яично-молочной смеси жареные

- Гренки с паштетом запеченные
- Гренки пикантные с сыром сулугуни, яйцами и петрушкой
- Гренки с брынзой, яйцом и черносливом
- Гренки с перцем острые
- Гренки с тушеным зеленым горошком
- Гренки с грибным соусом и тертым сыром
- Гренки с маринованными грибами
- Гренки с фасолью и маслинами
- Гренки с почками и майонезом
- Гренки с сардинами и соусом
- Гренки с сыром, желтками и сухим вином
- Гренки с лососем и рисом
- Гренки с мозгами и помидорами
- Гренки пикантные с колбасой, яйцами и петрушкой
- Гренки с языком и луком
- Гренки с мясом, маслинами и яйцом
- Гренки со шпиком или ветчиной, хреном, помидорами
- Гренки с колбасой, грудинкой или ветчиной, помидорами и майонезом
- Гренки с копченой семгой

Изысканные бутерброды для праздничного стола
Составитель Дарья Костина

О бутербродах

Бутерброды – замечательная еда, не требующая больших затрат труда и времени на приготовление. Их можно подать на закуску, на завтрак и на неофициальный ужин. Готовят бутерброды из хлеба, масла, рыбы, мяса, колбасы и других продуктов.

Все бутерброды, независимо от используемых ингредиентов, делятся на открытые и их разновидности – закрытые и закусочные бутерброды.

Открытыми называют бутерброды, состоящие из основы (ломтика хлеба, батона, хлебца), на которую кладут колбасу, сыр, икру и другие продукты. Соотношение основы и дополняющих ее продуктов может колебаться в пределах от 1:1 до 3:1.

Закрытые бутерброды (сандвичи) состоят из двух тонких ломтиков хлеба, на полоски которого наносят тонкий слой сливочного масла и кладут кусочки выбранных продуктов. Размер и форма данной закуски обычно соответствуют спичечной коробке. Хотя они могут быть изготовлены и более крупного размера, но рекомендуется делать их не толще 0,5 см. Основа маленьких закусочных бутербродов (канапе) предполагает предварительное поджаривание полосочек хлеба, которые затем гарнируют различными продуктами. Что выбрать: рыбу, мясо, колбасу или овощи – дело вашего вкуса... Бутерброд из тонкого ломтика черного цельнозерного хлеба, например, с помидором и листиком салата не только вкусен, но и полезен.

Самое главное – разумно подходить к выбору продуктов, размеру бутерброда и частоте его употребления. Тем же, кто грешит перееданием, надо помнить, что бутерброды лучше все-таки есть отдельно от других блюд. Салаты, жареный картофель или сытный суп – далеко не друзья бутербродам. Кстати, запивать съеденный бутерброд тоже не спешите. В качестве исключения подойдет чай.

Приятного аппетита!

Самые простые бутерброды

С черной икрой

• *2 ч. ложки сливочного масла, взбитого с несколькими каплями лимонного сока и щепоткой соли, 1 ч. ложка черной икры, 2 тонко нарезанных кусочка белого хлеба (без корки).*

Хлеб намазать маслом и на середину осторожно, избегая деформирования зерен, положить икру, оформив ее в виде виноградной кисти.

С анчоусами

• 1 ст. ложка томатного пюре, 1 ст. ложка натертой брынзы, 6 тонких долек лука, 4 кусочка филе анчоуса, 2 маслины без косточек, 2 ломтика хлеба (тонко нарезанных и без корки).

На тонкие ломтики нанести тонким слоем томатное пюре («лютеницу»), смешанное с брынзой. Сверху разложить дольки лука. Филе анчоусов придать форму улитки и уложить симметрично на обоих концах ломтика хлеба, а между ними – маслины.

С копченой рыбой

• *2 ломтика слегка черствого белого хлеба, 1 ст. ложка майонеза, 1/2 ч. ложки лимонного сока, 1 кусочек копченой рыбы (около 50 г), очищенной от кожи и костей, 4 дольки свежего помидора, 5–6 листочков петрушки.*

Майонез, разведенный лимонным соком, нанести на хлеб, покрыть нарезанной кубиками рыбой и украсить двумя дольками помидора, каждый бутерброд посолить и украсить листочками петрушки.

С теплой начинкой

• 4 ломтика белого хлеба, 1 ломтик копченой грудинки, 2 ст. ложки мясного фарша или порезанных кусочков колбасы, 1/2 головки репчатого лука, 1 свежий сладкий перец, мелко нарезанный лук-порей, 1 ст. ложка жира, черный перец, соль.

Копченую грудинку и мелко нарезанный лук припустить в жире вместе с остальными компонентами без лука-порея в течение 5–6 мин на сильном огне. Припущенную смесь вынуть шумовкой, а полученным соусом смочить слегка хлебные ломтики. Сверху ломтиков выложить смесь и посыпать мелко нарезанным луком-пореем.

С зеленой фасолью в стручках

• 100 г фасоли в стручках, 1 яйцо, 100 г растительного масла, щепотка соли, горчица, сахар, немного лимонного сока, хлеб.

Стручки фасоли сварить в слабосоленой воде, откинуть на дуршлаг и нарезать ромбиками. Яичный желток растереть с растительным маслом, и 1/3 часть массы отложить. Из 1/3 части яичной массы с горчицей, солью, сахаром и лимонным соком приготовить майонез и смешать его с нарезанной фасолью. Ломтики хлеба намазать тонким слоем яичной массы, сверху красиво разложить фасоль и украсить бутерброд с помощью кондитерского мешочка оставшейся яичной массой.

С ветчинной массой

• 150 г ветчины, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, хлеб.

Вареную копченую ветчину пропустить 4 раза через мясорубку и перемешать с маслом и сметаной. Ломтики хлеба намазать толстым слоем ветчинной массы, а поверхность украсить маслом (выжать из кондитерского мешочка разные фигуры).

С овечьим сыром

• 50 г сливочного масла, 100 г овечьего сыра, щепотка тмина, 1 ч. ложка молотого красного перца, соль, зеленый лук, 1–2 ч. ложки сметаны, горчица, хлеб.

Сливочное масло тщательно растереть с овечьим сыром, горчицей, тмином, молотым красным перцем, солью, мелко нарезанным зеленым луком и сметаной. Полученной массой обильно намазать ломтики хлеба так, чтобы получилась выпуклая поверхность, а сверху украсить сливочным маслом с помощью кондитерского мешочка.

С яичным паштетом

• *2 яйца, 50 г сливочного масла, горчица, соль, зеленый лук, хлеб.*

Сваренные вкрутую яйца разрезать на две половинки, вынуть желток и растереть его с маслом до получения пенообразной массы. Белок мелко посечь, посолить, размешать с небольшим количеством горчицы и желтком. Паштет выложить в форме выпуклого овала на середину ломтика хлеба, вокруг посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

С солеными грибами

• *150 г грибов, 1 ст. ложка уксуса, щепотка соли, немного сахара и горчицы, лук, томат-пюре, хлеб.*

Свежие грибы очистить, прокипятить 3 мин в солено-уксусном растворе и откинуть на дуршлаг. Уксус, соль, сахар, горчицу и немного тертого лука тщательно размешать и добавить к ним грибы, нарезанные красивыми дольками. Ломтики хлеба намазать тонким слоем сливочного масла, а сверху разложить грибы. Бутерброд украсить вкусным томатом-пюре.

С пастой из брынзы

• [1]*/2 ломтика хлеба, 1 ч. ложка пасты из брынзы, 1 ломтик плавленого или копченого сыра, чабер или красный перец.*

На ломтик хлеба нанести тонкий слой пасты. Сверху положить ломтики плавленого или копченого сыра и посыпать чабером или красным перцем.

С плавленными сырками

• 4 куска черного хлеба, 2–3 плавленых сырка, сливочное масло, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 1 ст. ложка сметаны, 8 ломтиков шпика, 2 редиски.

Намазать хлеб маслом, смешать плавленый сыр, петрушку и сметану и также намазать на хлеб. Уложить слегка подрумяненные кусочки шпика на сырную массу и украсить кружками редиса.

С рубленой зеленью

• *120 г ржаного хлеба, 40 г сливочного масла, 80 г филе рубленой сельди, 1 яйцо, 20 г зеленого лука.*

Ломтики хлеба намазать маслом, положить по диагонали филе сельди, а по бокам – ломтики сваренного вкрутую яйца.

Украсить зеленью.

С мясом и огурцом

• 4 ломтика хлеба (белого, ржаного), 100 г сливочного масла, 50 г мяса, огурец (свежий или маринованный), помидор.

Ломтики хлеба очистить от корочек, намазать сливочным маслом, уложить сверху нарезанные кусочками мясо и огурец. Вместо сливочного масла можно использовать различные пасты: рыбную, зеленую, масло с лимонным соком, а также разнообразные продукты – сыр, ветчину, рыбу, паштеты, соусы.

С сыром и сметаной

• *Пшеничный хлеб, 100 г сыра, 100 г сметаны, 1/2 стакана молока.*

Ломтики батона или пшеничного хлеба намазать смесью из натертого сыра, сметаны и подсоленного молока.

С фасолью

• 4 ломтика хлеба, 100 г майонеза, 100 г стручков фасоли, 2 сельди, 2 вареные картофелины, 1 луковица.

Стручки фасоли разрезать на 2–3 части, потушить в небольшом количестве воды. Сельдь разделать на кусочки шириной 3 см. Картофель очистить и нарезать тонкими дольками. Ломтики хлеба намазать майонезом, положить нарезанный кольцами лук, сверху выложить стручки фасоли, картофель и сельдь.

С белыми грибами

• *200 г хлеба, 20 г сушеных грибов, 35 г майонеза, зелень, соль.*

Предварительно замоченные сушеные белые грибы отварить до готовности, сцедить бульон. Грибы мелко нарезать, посолить по вкусу, смешать с майонезом. Этой массой намазать ломтики хлеба, посыпать измельченной зеленью.

С анчоусами или лососевыми

• *200 г хлеба, 30 г масла, 40 г рыбы или пасты, сок лимона.*

К взбитому маслу добавить очищенные от костей, измельченные анчоусы или лососевые, заправить несколькими каплями лимонного сока. Можно использовать анчоусную и лососевую пасту.

С колбасой и майонезом

• 3 свежие несладкие булочки (по 100–150 г), 100 г майонеза, 100 г твердого сыра, 100 г колбасы, 30 г растительного масла, перец, корица по вкусу, 2 гвоздики.

Булочки разрезать пополам, намазать их майонезом, сверху положить ломтики твердого сыра и колбасы. Гвоздику измельчить в ступке, смешать с корицей, солью, перцем и тертым твердым сыром (можно добавить и другую пряную зелень: базилик, эстрагон и т. п.). Этой зеленью посыпать бутерброды и запечь их в жарочном шкафу при температуре 180°С.

С ветчиной и сыром

• *2 ломтика белого хлеба, масло, горчица, 2 тонких ломтика ветчины, 2 ломтика голландского сыра, 1 помидор, красный перец, немного зелени петрушки, укропа, зеленый лук.*

Обжарить ломтики белого хлеба, намазать их маслом и слегка горчицей, положить на каждый ломтик по кусочку ветчины, сыра и помидора. Посыпать ломтики помидора перцем, все запечь в духовке. Как только сыр начнет плавиться, бутерброды готовы. Посыпать зеленью.

С отварным цыпленком

• *400 г отварного цыпленка, 50 г майонеза, хлеб, маслины, 5 веточек петрушки.*

Цыпленка обработать, промыть, сварить, мясо отделить от костей и кожи, измельчить, смешать с майонезом. Ломтики хлеба намазать этой массой, украсить половинками маслин. Зелень петрушки промыть, обсушить, мелко нарезать, посыпать бутерброды.

Сэндвичи

С огурцом

• 4 ломтика белого или черного хлеба, 1 огурец, 2 помидора, 2 редиски, 2 яйца, 50 г колбасы, 4 листика зеленого салата, зелень.

Ломти хлеба очистить от корочек. Можно их поджарить или оставить свежими. На хлеб уложить кусочки колбасы, огурцов, помидоров, редиски, яиц, листики зеленого салата, веточки укропа или петрушки.

Подавать на блюде.

С паштетом

• *2 ч. ложки муки, 21/2 ч. ложки молока, 2/3 ч. ложки сливочного масла, 2 яичных желтка, соль, горчица, лимонный сок по вкусу, 200 г жареного мяса, сладкий перец, зелень петрушки, укропа, листья зеленого салата, 2 ломтика пшеничного хлеба.*

Муку, желтки, молоко и сливочное масло смешать, добавить специи и проварить на паровой бане до загустения. Смесь остудить, смешать с измельченным мясом и другими продуктами, сбрызнуть лимонным соком.

Полученную смесь-паштет намазать на ломтики хлеба.

С курицей

• *1/2 тушки жареного цыпленка, 2–3 ломтика пшеничного хлеба, 2–3 листика салата, 11/2 ст. ложки майонеза, 1/2 помидора, 20 г ветчины, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 редиска, 1/2 огурца, зелень петрушки.*

С половины тушки цыпленка снять мякоть, нарезать ломтиками. Ломтики белого хлеба намазать маслом, на один из них положить лист зеленого салата, смазанного майонезом, сверху – ломтик помидора, обжаренный ломтик ветчины, ломтики цыпленка, смазать майонезом и покрыть листьями салата. Сверху закрыть вторым ломтиком хлеба. Все это необходимо сколоть специальной палочкой, украсить редиской, огурцом, зеленью петрушки.

С салатом

• 1 батон, сливочное масло, 300 г ветчины или 3 яйца.

Для салата: *1 яблоко, 2 ст. ложки зеленого консервированного горошка, 1 свежий огурец, 1 соленый огурец, 3 вареные картофелины, зеленый салат, майонез, сахар, перец, зелень по вкусу.*

Разрезать батон пополам, намазать маслом. Сверху положить салат, приготовленный из рубленых овощей, яблок и зелени. На салат положить ломтики ветчины или яиц и закрыть другой половиной батона. Завернуть в фольгу или полиэтиленовый мешочек, выдержать в холодильнике, чтобы пропитался. Перед подачей к столу разрезать на равные по размеру сэндвичи.

С рубленой зеленью

• Батон, 300 г зеленого салата с майонезом, рубленая зелень, 1 соленый огурец, 50 г маринованных грибов.

Острым ножом обрезать оба конца булки, срезать корки с боков, затем разрезать вдоль на 3 полоски одинаковой толщины, намазать маслом или маргарином. На приготовленные полоски батона положить толстым слоем зеленый салат, полить густым майонезом, украсить пластинками соленых огурцов, грибами, посыпать зеленью, охладить и разрезать поперек на 6–8 бутербродов.

С мясом

• *2 ломтика хлеба, 1 ч. ложка майонеза, 1 кусочек мяса (размером чуть меньше ломтика хлеба), петрушка.*

Ломтик хлеба намазать майонезом, положить жареное (куриное) мясо, листочки петрушки и накрыть вторым ломтиком хлеба.

С сыром

• 2 ломтика белого хлеба, 1/2 ч. ложки сливочного масла, 1/2 ч. ложки натертого на терке твердого сыра, 2–3 ядра грецких орехов.

Сливочное масло и твердый сыр растереть. Ломтик белого хлеба намазать полученной смесью, посыпать измельченными ядрами грецких орехов и накрыть вторым ломтиком хлеба.

С колбасой и помидорами

• *200 г пшеничного хлеба, 75 г сливочного масла, 100 г колбасы, 50 г острого твердого сыра, 90 г помидоров, горчица столовая, соль по вкусу.*

Булку нарезать тонкими ломтиками и слегка намазать их сливочным маслом с обеих сторон. Сложить ломтики попарно, положив между ними кусочки колбасы, смазанный горчицей ломтик сыра, кружочки помидора, и обжарить с обеих сторон на сковороде под крышкой, придавив грузом.

Подать горячими с салатом.

Самые вкусные бутербродные торты

Бутербродные торты, с большим количеством начинки и хорошо оформленные, можно делать из самых разнообразных бутербродов. Готовят их из разных сортов хлеба, помещая слоями или вперемежку. По форме бутербродные торты могут быть круглые, угольные, продолговатые, овальные и т. д. Они бывают однослойными и многослойными. Вместо хлеба для основы бутербродного торта можно использовать тонкие коржи, испеченные из соленого, дрожжевого или рассыпчатого теста. Хороши также сочные смеси из протертого хлеба и различных добавочных продуктов. Испеченные из теста основания должны успеть остыть, поэтому их лучше приготовить заранее. На теплом основании начинка может растаять.

Для начинки и украшения бутербродных тортов годятся те же продукты, что и для обычных бутербродов. Только нужно помнить, что продукты должны сочетаться между собой по вкусу.

С разными продуктами

• *250 г пшеничного хлеба, 100 г ветчинного масла, 50 г сливочного масла, 100 г сырного масла, 3 ст. ложки майонеза, 100 г паштета, 1 ст. ложка сметаны с хреном, 1 яйцо, 1 помидор, 1 огурец, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука или петрушки.*

С круглого хлеба срезать корки, разрезать в виде круглой лепешки, смазать маслом и кончиком ножа начертить 4 круга, начиная с центра. Круг в центре посыпать зеленым луком и зеленью петрушки и укропа. Следующий круг намазать смесью сметаны, тертого хрена и мелко нарубленного яйца. Следующий круг покрыть ветчинным маслом, четвертый – сырным маслом. Последний круг намазать паштетом. Отделить круги ободками из густого майонеза. Края украсить кружочками небольших свежих помидоров и огурцов. Охладить и нарезать на порции.

С паштетом

• 200 г пшеничного хлеба, 150 г печеночного паштета (или ливерной колбасы), 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка мелкорубленой зелени (петрушка, лук или укроп), 1 лимон, 100 г голландского сыра.

Ломтики пшеничного хлеба смазать сливочным маслом, положить на них слой паштета. Бутерброд можно приготовить с тремя слоями паштета. Верхний ломтик хлеба не смазывать. На торт положить легкий пресс и поставить в холодильник. Края охлажденного бутерброда смазать сливочным маслом и посыпать рубленой зеленью. Сверху положить сыр и ломтик лимона.

С сыром и ветчиной

• 200 г мякиша круглого хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г ветчины, 1 яйцо, 1/2 стакана тертого сыра.

Для отделки: *1 ст. ложка сливочного сыра (можно 1 ст. ложку сливочного масла растереть с 1 ст. ложкой плавленого сыра), 1 средний огурец, 1 яйцо, 30 г лососины.*

Срезать корочки и верхушку с круглого ржаного или пшеничного хлеба. Разрезать оставшуюся форму хлеба (горизонтально) на 4 лепешки. Смешать сливочное масло, мелко нарезанную ветчину с мелкорубленым крутым яйцом и тертым сыром. Намазать этой смесью лепешки хлеба и положить их одну на другую в виде торта. Сверху и с боков смазать сливочным сыром, посыпать мелко нарезанным огурцом, рубленым яйцом и украсить ломтиками или полосками лососины. Нарезать в виде торта.

С творогом и окороком

• *200 г пшеничного хлеба, 150 г творога, 100 г сливочного масла, 50 г вареного окорока, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, укропа или лука, 3 крупных редиса или 2 средних помидора, соль по вкусу.*

Ломтики пшеничного хлеба смазать массой из творога, сливочного масла и мелко нарезанного вареного окорока, соединить их, бока смазать сливочным маслом и обсыпать протертым через сито творогом, смешанным со сливочным маслом и солью. Украсить зеленью, ломтиками редиса или помидора.

С сыром, ветчиной и курицей

• 200 г пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка горчицы, 100 г отварной курицы, 100 г сыра, 100 г ветчины.

Пшеничный хлеб нарезать длинными тонкими ломтями. Намазать ломоть маслом, смешанным с горчицей, сверху положить мелко нарезанное мясо вареной курицы и прикрыть таким же ломтем с маслом. На этот бутерброд положить ломтик сыра, затем снова ломоть хлеба с маслом и с ветчиной и т. д. Сделать 6 таких слоев, придавить сверху чем-нибудь тяжелым и поставить на холод. Перед подачей к столу разрезать, как слоеный пирог.

С мясными продуктами, шпротами и сыром

• 200 г пшеничного батона, 10 г ветчины, 50 г копченого языка, 50 г колбасы, 50 г бараньего жира, 3 шпроты, 50 г голландского сыра, 50 г сливочного масла, 1 яйцо.

Пшеничный батон разрезать вдоль на две части и деревянной ложкой вынуть мякиш, оставив подкровный слой толщиной с мизинец. Мякиш натереть на терке. Все продукты (кроме сливочного масла) вместе с тертым мякишем пропустить через мясорубку, вымешать со сливочным маслом и этой массой начинить половинки батона. Подготовленный таким способом батон завернуть в плотную бумагу и поставить в холодное место. Перед употреблением нарезать тонкими ломтиками.

С сыром, ветчиной, паштетом

• 200 г мякиша (круглого пшеничного хлеба), 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка хрена со сметаной, 1 яйцо, 50 г ветчины, 3 ст. ложки тертого сыра типа швейцарского, 100 г паштета из домашней птицы, 3 ст. ложки смеси майонеза с горчицей (смесь составить по вкусу), 2 небольших твердых помидора, 1 средний огурец, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука или зелени петрушки.

Из круглого хлеба острым ножом вырезать круг мякиша толщиной 1,5–2 см. Намазать его маслом, обровнять края. Кончиком ножа начертить 5 кругов, начиная с центра до края. Самый маленький центральный круг посыпать мелко нарезанным зеленым луком или зеленью петрушки. Следующий круг намазать хреном со сметаной и мелкорубленым яйцом. В третьем кругу уложить массу из мелких кусочков ветчины. В четвертый круг положить массу из тертого сыра. Последний круг ровно заполнить паштетом. По краям кругов, выложенных различными массами, сделать ободок из густого майонеза. Края торта украсить кружочками небольших твердых помидоров и огурцов, поставить торт в холодное место. Перед подачей на стол нарезать на порции.

С мясом крабов и кукурузой

• *250 г пшеничного хлеба, 100 г мяса крабов (крабовых палочек), 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г консервированной кукурузы, 200 г майонеза, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, веточки укропа для украшения.*

Круглый хлеб зачистить от корки, разрезать поперек на три части, намазать каждую 2 столовыми ложками майонеза. На нижний пласт хлеба (на майонез) выложить мелко нарезанное мясо крабов, на средний пласт (на майонез) – процеженную кукурузу, а на верхний, также смазанный майонезом, выложить натертые на мелкой терке яйца: в центре сделать круг из белка, далее ободок из желтка, по краю которого насыпать мелко нарезанный зеленый лук. Сверху торт можно украсить веточками укропа.

С паштетом и черносливом

• 250 г ржаного хлеба, 250 г пшеничного, 100 г зеленого или томатного масла, 250 г паштета, чернослив, маринованные фрукты, зелень петрушки.

Черный и белый хлеб зачистить от корки, разрезать каждый на два ломтика одинаковой формы и размера, покрыть зеленым или томатным маслом, сверху уложить слой паштета и сложить все ломти вместе намазанными сторонами. С боков и сверху торт намазать паштетом, томатным или зеленым маслом, украсить черносливом, маринованными фруктами и зеленью.

Если использовать формовой белый и черный хлеб, то такой торт можно оформить в виде шахматной доски. Для этого разрезать готовый торт на одинаковые квадратные бутербродики и повернуть их в шахматном порядке разными половинками. Паштетом смазать только бока торта и украсить темные бутербродики темными продуктами, а белые – светлыми.

С копченой рыбой и грибами

• 250 г пшеничного хлеба, 250 г – ржаного, 200 г копченой рыбы (филе), 200 г сливочного масла, 5–8 грибов сушеных, 2 вареных яйца, 1 огурец свежий, зелень укропа, петрушки.

Ржаной и пшеничный хлеб зачистить от корки и разрезать каждый на два ломтика. Копченую рыбу без кожи и костей нарезать мелкими кусочками (оставить часть для украшения), добавить мелко нарезанные вареные, поджаренные и охлажденные грибы, сливочное масло. Массу вымешать и намазать ею подготовленные ломтики хлеба. Уложить их друг на друга и под легким прессом поставить в холодильник на 2–3 ч.

После охлаждения торт с боков смазать сливочным маслом, обсыпать рубленым яйцом. Сверху украсить кусочками рыбы, маленькими грибами, розочками из сливочного масла, ромашками из вареного яйца, ломтиками свежего огурца, зеленью укропа, петрушки.

Если после охлаждения торт разрезать на одинаковые квадратные бутербродики, то его можно оформить в виде шахматной доски, повернув бутербродики в шахматном порядке разными сторонами, чередуя черный и белый хлеб. Украсить темные части торта темными продуктами, а белые – светлыми.

С плавленым сырком и ветчиной

• 500 г пшеничного или ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 плавленый острый сырок, 1 свежий помидор, 50 г ветчины.

Для начинки из яиц: *1 яйцо вареное рубленое, 8 маслин рубленых, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка майонеза, соль по вкусу.*

Для начинки из моркови и капусты: *1 тертая морковь, 100 г нашинкованной капусты, 1 ст. ложка майонеза.*

Хлеб круглый зачистить от корки и нарезать на 5 лепешек толщиной 1–2 см. Приготовить начинки, для чего смешать указанные для каждой из них продукты.

Нижнюю лепешку намазать тонким слоем сливочного масла и посыпать половиной порции тертого сыра. На нее уложить вторую лепешку, намазать маслом и уложить половину ветчины, нарезанной ломтиками, на третью – начинку из яиц, на четвертую – начинку из моркови и капусты. Пятую (верхнюю) лепешку намазать маслом и выложить на нее оставшуюся ветчину, посыпать второй половиной порции сыра и украсить нарезанными помидорами.

Бока торта также намазать маслом и посыпать сыром.

С сыром, ветчиной и маслинами

• 500 г пшеничного хлеба или ржаного, 300 г сырного масла, 150 г ветчины, 2 яйца, 1 огурец свежий, зелень петрушки, маслины без косточек.

Хлеб зачистить от корки и разрезать на 4 ломтя. Смешать сырное масло с мелко нарезанной ветчиной, мелко нарубленным сваренным вкрутую яйцом, мелкорубленными маслинами. Этой смесью намазать ломти, сложить их друг на друга, сверху и с боков смазать сырным маслом, посыпать мелко нарезанным огурцом, рубленым яйцом и украсить ломтиками ветчины, зеленью петрушки.

Торт можно составить из отдельных слоеных бутербродов, уложенных на блюде.

С паштетом и сухим вином

• *250 г хлеба ржаного, 250 г хлеба белого, 100 г масла сливочного (томатного или зеленого), 250 г паштета печеночного или из ветчины, 25 г сухого вина, фрукты маринованные, курага, 1/2 лимона.*

Большие тонкие ломти хлеба намазать маслом, паштетом, растертым с сухим вином, и соединить покрытыми сторонами. Сверху нанести на торт паштет, украсить размоченной в теплой воде курагой, маринованными фруктами и дольками лимона.

Двойные бутерброды

Из печенья и шоколадного масла

• *100 г печенья, 60–70 г шоколадного масла, 1 ч. ложка кофе или молока, вишни или виноград.*

Между печеньем положить взбитое масло, в которое добавлено немного кофе или молока. Уложенное на блюдо печенье украсить вареньем или кусочками шоколадного масла, сверху положить целые вишни или виноградины.

С апельсинами и изюмом

• *100 г белого хлеба, 20 г сливочного масла, 25 г зеленого салата, 1 апельсин, 1 яблоко, изюм.*

Белый хлеб намазать маслом. На один край положить листик салата, на него – дольки апельсина и ломтики яблока (можно использовать яблоки из компота). Рядом положить горку остывшего, предварительно замоченного и разбухшего в воде изюма.

Со сливами, взбитыми сливками или творогом

• 4 куска кекса (без изюма) или 16 штук круглого печенья, 8 слив, чуть меньше половины стакана сливок или 100 г творога и сока, 2–3 ч. ложки сахара, мармелад или ягодное желе.

Куски кекса можно разрезать на четыре части или сделать круглые ломтики. Сливы разделить пополам, косточки вынуть. Сливки или творог взбить с сахаром, в творог при этом добавить сок.

На каждое печенье или ломтик кекса положить толстый слой взбитых сливок или творога, сверху – половинку сливы, разрезанной стороной вниз, и придавить, но не очень сильно! Вокруг сливы сделать узор из ягодного желе или мармелада или посыпать тертым шоколадом.

С шоколадным маслом и творожной массой

• 2 ломтя белого хлеба или сухое печенье, 40 г шоколадного масла, можно вместо шоколадного масла взять 35 г масла сливочного и 1 чайную ложку сахарной пудры и немного – для цвета – какао-порошка, 1–2 ч. ложки молока, 2 ломтика яблока из компота, 1 ч. ложка сладкой творожной массы или взбитых сливок, 2 ягодки рябины или клюквы.

Шоколадное масло (или сливочное масло с сахарной пудрой и какао) растереть, добавить в него теплое молоко и толстым слоем намазать на хлеб или печенье.

Сверху положить тоненький ломтик яблока, на него – половину чайной ложки творога или взбитых сливок, а сверху – целую ягоду.

Будет красивее, если начинку положить на бутерброд свободно, горкой, поэтому ничего не нужно приминать или приглаживать. Есть такой бутерброд нужно десертной вилочкой или ложечкой. Печенье или хлеб можно предварительно смочить в сладком сиропе от компота или просто в молоке или воде с сахаром – но следите, чтобы «пирожное» в результате не развалилось.

Из печенья с джемом

• 100 г печенья, 2 ст. ложки джема, 1 ст. ложка очищенных орехов, 1 ст. ложка взбитых сливок или сладкой творожной массы.

Между двумя печеньями положить толстый слой джема. В джем можно добавить толченые орехи или крошки печенья. Уложить на блюдо и украсить взбитыми сливками или творожной массой.

С творогом, вареньем и орехами

• 200 г пшеничного хлеба или печенья, 1 стакан творога, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки варенья, 1/2 стакана орехов.

На ломтики пшеничного хлеба или печенье уложите сладкий творог так, чтобы в средине осталось углубление, которое заполните вареньем и орехами.

С шоколадным маслом и ягодами

• *200 г хлеба ржаного или печенья, 100 г шоколадного масла, ягоды земляники, малины или крыжовника.*

Ломтики хлеба или печенье покрыть тонким слоем шоколадного масла. Украсить ягодой земляники, малины или крыжовника.

С фруктами

• *200 г пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 1 стакан свежих фруктов или из компота (дольки), 2 ст. ложки толченых орехов.*

Ломтики хлеба подсушить, намазать сливочным маслом. Сверху уложить дольки сваренных в сахарном сиропе яблок, груш или персиков. Посыпать поджаренными орехами.

С медом и ягодами

• 100 г белого хлеба или печенья, 20 г сливочного масла, 1–2 ст. ложки засахарившегося меда, полстакана ягод: земляники, малины, смородины, крыжовника или винограда.

Белый хлеб или печенье намазать маслом и медом. На каждый бутерброд положить ягоды одного или нескольких сортов.

Зимой ягоды можно заменить фруктами из компота. Хлеб или печенье можно смочить сиропом или водой с медом.

С медом, орехами и изюмом

• 200 г пшеничного хлеба, 4 ст. ложки засахаренного меда, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки толченых орехов, 2 ст. ложки изюма.

Ломтики пшеничного хлеба подсушить, намазать маслом, сверху положить засахаренный мед, посыпать поджаренными толчеными орехами и изюмом.

С творожным кремом

• 1 пачка творога, лучше сладкого, 100 г сахара (если творог несладкий), полстакана сливок или сметаны (хорошей, густой), лимонная цедра, ванилин на кончике ножа, 1 ст. ложка рубленых цукатов или 100 г мармелада (можно и то и другое), немного шоколада, белый хлеб, печенье или кекс.

Творог смешать с сахаром и сливками или сметаной, хорошо растереть, чтобы получилась мягкая однородная масса, заправить лимонной цедрой и ванилином, добавить цукаты. Крем намазать на куски белого хлеба, кекса или печенья и украсить маленькими кусочками мармелада и шоколада.

С этим же кремом можно сделать торт из печенья. Печенье положить в три слоя на блюдо, между слоями намазать крем. Боковые стороны и верх «торта» смазать кремом и украсить кусочками мармелада и шоколада. Поставить на 2–3 ч в холодильник.

Канапе и тартинки

Канапе – это маленькие бутерброды толщиной 0,5–0,8 см, шириной или диаметром 3–4 см, приготовленные на любом хлебе или печенье. Их подают к кофе, чаю, как закуску к ужину или перед обедом. По форме они могут быть треугольные, четырехугольные, круглые, квадратные, ромбовидные и др. Хлеб лучше использовать плотный, не ноздреватый, слегка черствый. Хлеб удобнее нарезать по всей длине буханки на ломтики толщиной 0,5–0,8 см. Если нужно, их поджаривают, затем охлаждают, намазывают маслом или масляными смесями, укладывают продукты, затем нарезают, придавая нужную форму, украшают. Канапе прокалывают шпажкой, при помощи которой их удобно есть.

Тартинки – это бутерброды, состоящие из ломтиков хлеба и разнообразных продуктов, которые запекаются в духовке.

Канапе с вареной молодой бараниной (весеннее)

• *2 ломтика белого хлеба, 150 г вареного мяса молодой баранины (задняя часть), 4 ст. ложки соуса от печеного мяса, жир для жаренья, черный перец, соль.*

Оформить ломтики, смочить слегка соусом и жарить в горячем жире до зарумянивания. Мясо мелко нарезать и смешать с соусом из-под печеного мяса (по возможности из мяса или костей барашка). Выложить на канапе и посыпать щепоткой соли и черного перца.

Подать со свежим луком и свежим зеленым салатом, редисом и маслинами.

Канапе с сыром и сардинами на шпажке

• 6 кусочков пшеничного хлеба, 30–40 г сливочного масла, 100 г сыра, 110 г сардин, огурцы маринованные.

Хлеб с обеих сторон смазать маслом. На одну сторону трех кусочков положить сыр, сверху сардины и прикрыть остальными кусочками. Обжарить в духовке. Подать в горячем виде, скрепив шпажкой и украсив ломтиками огурца.

Канапе с сырой телятиной

• *100 г телятины, пропущенной через мясорубку 2 раза, 1/2 головки репчатого лука, 1 сваренное всмятку яйцо, горчица, черный перец, лимонный сок, петрушка, 2 ломтика хлеба, жир для жарения.*

К смолотому мясу прибавить нарезанные лук, петрушку и яйцо. Смесь приправить по вкусу солью, лимонным соком, горчицей, черным перцем и распределить сверху жареных в разогретом жире канапе.

Подаются канапе с салатом из помидоров, а зимой – с продуктами соления.

Примечание: канапе этого вида могут быть приготовлены только из очень свежего мяса и должны употребляться сразу же.

Канапе с отварной телятиной

• *2 толстых ломтика белого хлеба, 200 г филейной части телятины, 1 пучок кореньев для супа, 1/2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка майонеза, 3–4 сваренных или маринованных гриба, 1 соленый огурец, 1 ч. ложка горчицы, черный перец, 1–2 лавровых листа, петрушка, соль, жир для жарения.*

Коренья для супа и мелко нарезанный лук припустить до размягчения в небольшом количестве жира, залить 2 стаканами воды и проварить. Прибавить мясо, очищенное от непереваривaемых частей, слегка отбитое тяпкой, и варить 1–1,5 ч на медленном огне. К концу варки прибавить соль, черный перец и лавровый лист. Сваренное мясо охладить, нарезать маленькими кубиками. Прибавить огурцы, грибы, сваренные овощи, также нарезанные мелкими кубиками, майонез и горчицу. Смесь посолить по вкусу и оставить на 15 мин, после чего нанести толстым слоем на жареное канапе и посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Подают с салатом из свежих овощей и томатным соком.

Канапе с отварной говядиной

• 2 ломтика хлеба, 150 г фарша из говядины или телятины, 1 пучок кореньев для супа, 1 головка репчатого лука, 30 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки растительного масла, черный перец, лавровый лист, горчица, петрушка, лимонный сок, соль.

Мясо, коренья для супа и лук пропустить через мясорубку и стушить в разогретом растительном масле. Через 10 мин залить 1 стаканом горячей воды частями и варить на медленном огне полчаса, прибавив несколько горошин черного перца и лавровый лист. Посолить, полить лимонным соком и процедить, не протирая. Соус отставить в сторону, а процеженную смесь остудить. Из масла, муки и отцеженного соуса приготовить светлый соус бешамель, который смешать с остуженной смесью и горчицей. Через несколько минут, в течение которых жарят хлеб, смесь выложить на канапе, посыпать петрушкой и подать сразу же. Отдельно подать салат из овощей (в зависимости от сезона).

Канапе с цыпленком

• *2 ломтика белого хлеба, 2 ломтика сырого белого мяса цыпленка, соль, лимонный сок, черный перец, растительное масло, жир для жарения, 2 ст. ложки соуса от печеного мяса.*

Очищенное от кожи филе (белое мясо) отбить тяпкой и положить на 2 ч в маринад, приготовленный из лимонного сока, растительного масла и черного перца, после чего поджарить в обильном количестве разогретого жира (масляная баня). Выложить на теплое блюдо. В этом же жире поджарить хлебные ломтики. На подготовленные канапе положить жареное мясо и залить теплым соусом от печеного мяса.

Подают канапе со свежим зеленым салатом, заправленным лимонным соком, растительным маслом, маслинами без косточек и сваренными вкрутую яйцами.

Разновидности:

а) печеное мясо цыпленка, очищенное от костей, кожи и сухожилий, нарезать очень мелко и смешать с соусом от печеного мяса, разогреть в жире, в котором жарился хлеб, и выложить из сковородки на канапе. Подают с салатом из свежих овощей;

б) с вареной телятиной, говядиной или свининой;

в) с вареным телячьим или свиным языком, маринованными грибами и сваренными вкрутую яйцами.

Канапе с тушеным цыпленком

• 6 ломтиков белого хлеба, 1 маленький цыпленок, 2 пучка кореньев для супа, 1 головка репчатого лука, 2 ч. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки растительного масла, 30 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, соль, черный перец, лимонный сок, горчица, жир для жарения.

Выпотрошенного цыпленка нарезать крупными кусочками и тушить до мягкости с кореньями для супа и луком в растительном масле. Сосуд закрыть крышкой, снять с огня, отставить в сторону на 10 мин. Мясо вынуть, очистить от костей и кожи и мелко нарезать, а соус протереть через сито. К соусу прибавить еще немного бульона и замешанного в муке в виде шарика масла. Соус проварить 5–6 мин, заправить по вкусу и снять с огня. Нарезанное мясо посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, добавить горчицу и разложить сверху поджаренных канапе. Непосредственно перед подачей залить соусом.

Подают с салатом на выбор (в зависимости от сезона).

Канапе с отварной курицей

• 2 ножки отварной курицы, 2 ломтика белого хлеба, жир для жарения, 1 сваренное вкрутую яйцо, 4 маринованных гриба, 1 соленый огурец, горчица, соль, черный перец, 1/2 стакана обезжиренного бульона, 2 ст. ложки майонеза.

Сваренное мясо очистить от кожи и мелко нарезать. Прибавить нарезанные соломкой грибы, огурцы и яйцо, нарезанные кубиками. Смесь заправить по вкусу солью, черным перцем, горчицей и выложить равномерно на поджаренные канапе.

При подаче на стол канапе залить разведенным бульоном майонезом.

Канапе с жареными яйцами, вареным шпиком и грибами

• 2 яйца, кусочек вареного шпика, 2–3 маринованных гриба, соус от печеного мяса или другой соус, горчица, петрушка.

Хлеб оформить, слегка смочить и поджарить. Вареный шпик нарезать крупными кусочками и смешать с жареными яйцами. Прибавить маринованные грибы, намазанные горчицей. Смесь выложить сверху канапе, посыпать петрушкой и при подаче на стол сбоку подлить 1–2 ст. ложки соуса.

Подается с соленьями, томатом-пюре («лютеницой») или салатом в зависимости от сезона.

Канапе с устрицами

• 1 ломтик черствого хлеба, несколько устриц, 20 г сливочного масла, 1 ст. ложка майонеза, горчица, лимон, соленые огурцы или красные помидоры, маслины.

Хлебный ломтик (без корки) поджарить с одной стороны в половине масла. Неподжаренную сторону намазать остальным маслом. На середину положить устрицы, смазать их обильно майонезом, заправленным горчицей и лимонным соком по вкусу. Канапе украсить дольками лимона, соленых огурцов или помидоров и маслинами.

Канапе с семгой

• 80 г хлеба, 40 г семги, 10 г сливочного масла, 1/4 желтка вареного яйца, веточка зеленой петрушки.

Ломтики обжаренного пшеничного хлеба смазать сливочным маслом, растертым с крутым яйцом. Сверху положить кусочек семги. Украсить зеленью петрушки и маслом, выпущенным из бумажной трубочки.

Канапе с жареной рыбой

• 1 ломтик хлеба, 1 кусочек крупной рыбы, жир для жарения, 1 ст. ложка муки, лимон, соль, петрушка, 4 небольших головки лука.

Хлеб оформить (срезать корку), сбрызнуть несколькими каплями рыбного бульона (или подсоленной воды), поджарить в горячем жире. В остальном жире пожарить кусочки рыбы, предварительно сбрызнув лимонным соком, посолив, поперчив и обваляв в муке. Очистить осторожно от костей и положить сверху канапе. Посыпать петрушкой и луком.

Подается с салатом на выбор и дольками лимона.

Канапе с соленой кетой и паюсной икрой

• 80 г пшеничного хлеба, 22 г паюсной икры, 23 г соленой кеты, 20 г сливочного масла, 5 г тертого хрена.

Круглые кусочки обжаренного хлеба смазать сливочным маслом, смешанным с тертым хреном, сверху положить полосками кету и паюсную икру, вокруг в виде бордюра выпустить из бумажной трубочки масло, смешанное с хреном.

Канапе с кетовой икрой

• *80 г ржаного хлеба, 40 г кетовой икры, 10 г сливочного масла, 5 г мелко нарезанного зеленого лука.*

Ломтики обжаренного хлеба смазать маслом, выложить на середину кетовую икру, вокруг положить мелко нарезанный зеленый лук.

Канапе с паюсной икрой

• 80 г пшеничного хлеба, 40 г паюсной икры, 10 г сливочного масла, 1/2 сваренного вкрутую яйца, 5 г измельченной зелени петрушки.

Нарезанный маленькими прямоугольными кусочками хлеб обжарить, смазать сливочным маслом, выложить на них в виде тоненьких полосочек паюсную икру. Между полосками разместить мелко изрубленное крутое яйцо, посыпать измельченной зеленью петрушки.

Канапе с балыком

• *80 г пшеничного хлеба, 45 г балыка или теши осетровой рыбы, 20 г сливочного масла, 5 г измельченной зелени.*

Ломтики обжаренного хлеба смазать маслом. На каждый положить кусочек балыка или теши, украсить маслом, смешанным с тонко измельченной зеленью петрушки.

Канапе с осетриной

• 80 г пшеничного хлеба, 45 г осетрины, 10 г сливочного масла, 5 г натертого хрена, 20 г майонеза, 3 маслины.

Подготовленные ломтики обжаренного хлеба смазать смесью сливочного масла с натертым хреном. Сверху положить кусочек отварной осетрины или горячего копчения, украсить выпущенным из бумажной трубочки майонезом и кусочком маслины.

Канапе с протертыми сардинами или шпротами

• *80 г пшеничного хлеба, 22 г шпрот, 22 г сардин,10 г сливочного масла, 5 г горчицы, 1/2 ч. ложки лимонного сока, 5 г измельченной зелени петрушки.*

Прямоугольные ломтики обжаренного хлеба смазать маслом, положить на них по кусочку шпрот и сардин, сбрызнуть лимонным соком, украсить измельченной зеленью петрушки.

Канапе со шпиком

• *80 г пшеничного хлеба, 40 г шпика, 5 г измельченной зелени петрушки, 3 маслины.*

Хлеб нарезать на круглые, прямоугольные или ромбовидные ломтики, обжарить. Шпик почистить, нарезать на тонкие ломтики, положить на хлеб, украсить зеленью петрушки и кусочками маслин.

Канапе с пашированным яйцом

• *1 ломтик белого хлеба, 1 яйцо, жир для жарения, соль, щепотка красного перца, 1 ч. ложка томата-пюре, 1 ч. ложка растительного масла, несколько капель лимонного сока.*

Хлеб оформить, слегка смочить и поджарить в горячем жире. Яйцо пашировать в масляной бане. Положить на канапе и залить разведенным растительным маслом и лимонным соком, томатом-пюре, добавив соль, черный перец. Подается с салатом из зеленого лука, зеленого салата и др.

Канапе с ветчиной

• 80 г пшеничного хлеба, 40 г ветчины, 10 г соленого огурца, 10 г сливочного масла.

Круглые, прямоугольные или ромбовидные ломтики обжаренного хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить кусочки ветчины, украсить полосками соленого огурца.

Канапе с сыром и грецкими орехами

• 200 г пшеничного хлеба, 60 г сливочного масла, 100 г сыра, 7 грецких орехов, консервированные плоды – по 1 на бутерброд, редис.

Ломти хлеба намазать маслом, сверху положить ломтики сыра. Разрезать на квадратные бутерброды, каждый посыпать толчеными грецкими орехами, украсить редисом и консервированными плодами.

Канапе с сыром и окороком

• 200 г пшеничного хлеба, 40 г сливочного масла, 80 г окорока, 60 г сыра, 1 яйцо, зелень.

Длинные полоски сыра и окорока уложить по краям ломтика намазанного маслом хлеба. Между ними разложить нарезанные яйца и зелень. Разрезать на маленькие бутерброды. Украсить сливочным маслом, выпустив его в виде сетки на каждый бутерброд из сделанного из пергаментной бумаги кулечка с узким отверстием.

Канапе с сыром и фруктами

• 200 г белого хлеба, 60 г сливочного или сырного масла, 3 ст. ложки тертого сыра, 3 ст. ложки толченых орехов, фрукты из компота.

Хлеб без корок нарезать ломтями, намазать сливочным маслом (или сырным), посыпать смесью тертого сыра с толчеными орехами и нарезать на бутербродики желаемой формы. Украсить каждый бутерброд фруктами из компота.

Канапе с крабами

• 200 г пшеничного хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 корнишона, 100 г мякоти крабов, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка резаной зелени петрушки, 1/2 стакана бульона, 1 ч. ложка желатина.

Хлеб нарезать ломтиками и круглой выемкой вырезать кружочки, поджарить их на масле, охладить и слегка смазать майонезом. Сверху на каждый горкой уложить заправленную майонезом смесь из мелко нарезанных маринованных огурцов с мякотью крабов. По краям насыпать ободок из резаной зелени петрушки. Охладить канапе в холодильнике. Залить сверху полузастывшим желе.

Для желе: в прозрачный теплый бульон ввести предварительно замоченный в холодной воде желатин. Довести при помешивании до кипения, затем охладить.

Канапе с раками

• 200 г пшеничного хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 6–7 раков, 3 помидора, 3 яичных белка, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка резаной зелени петрушки.

Хлеб нарезать на ломтики и круглой выемкой вырезать кружочки, поджарить на масле, охладить, слегка смазать майонезом, сверху горкой положить фарш, украсить половинками разрезанных вдоль раковых шеек. По краям ломтиков хлеба сделать ободок из нарезанной петрушки.

Для фарша: мякоть шеек и клешней вареных раков нарезать кубиками, оставив целыми несколько очищенных раковых шеек для украшения; помидоры нарезать мелкими кубиками и положить на 20–25 мин в дуршлаг, чтобы стек лишний сок, белки крутых яиц мелко порубить. Перемешать подготовленные продукты и заправить их майонезом.

Канапе с копченой рыбой

• *200 г пшеничного хлеба, 40 г сливочного масла, 200 г копченой рыбы, 2 ст. ложки майонеза, зелень петрушки или помидоры.*

Ломти хлеба в виде полос намазать сливочным маслом, разрезать на маленькие бутерброды и на каждый положить кусочек очищенной рыбы, сверху – майонез. Украсить зеленью петрушки или ломтиками свежих помидоров.

Канапе с паштетом

• *200 г пшеничного хлеба, 40 г сливочного масла, 100 г паштета, 1 яйцо, перец сладкий красный, зелень петрушки.*

Ломти хлеба в виде полос намазать тонким слоем сливочного масла, разрезать на маленькие бутерброды, на каждый выпустить из кондитерского мешка паштет из печени. Украсить полосками сладкого красного перца, рубленым вареным яйцом и зеленью.

Канапе с селедочными трубочками и помидорами

• *200 г ржаного хлеба, 50 г сливочного масла, 2 сельди, 1 луковица, горчица, 2 помидора, зелень петрушки.*

Маленькие ломтики хлеба намазать маслом. Филе сельди (без костей) нарезать длинными ломтиками, смазать их горчицей, посыпать нарезанным репчатым луком и свернуть рулетиками, которые уложить на хлеб, сверху украсить ломтиком помидора и листиком петрушки. Проткнуть бутербродной шпажкой.

Канапе с икрой и севрюгой

• *200 г пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 20 г икры черной или красной, 100 г севрюги, 1/2 свежего огурца, зеленый лук.*

Полосы хлеба покрыть тонким слоем сливочного масла, сверху уложить ломтики севрюги так, чтобы они полностью закрывали хлеб. Нарезать на бутерброды желаемой формы, сверху горкой уложить икру. Оформить свежими огурцами и зеленым луком.

Канапе с яйцом и икрой

• 200 г пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 30 г икры черной или красной, зелень петрушки.

Ломти хлеба в виде полос поджарить на сливочном масле, разрезать на маленькие гренки круглой формы, охладить и смазать сливочным маслом. Сверху на каждый положить ломтик яйца, посредине его – икру. Украсить листиками петрушки.

Канапе с паюсной икрой, яйцом и огурцом

• *100 г пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 30 г икры паюсной, 1 яйцо, 1/2 свежего огурца.*

Ломти хлеба в виде полос покрыть тонким слоем сливочного масла. Разрезать на бутерброды различной формы и на каждый уложить икру. Украсить кружочками огурца, рубленым яйцом, сливочным маслом.

Канапе с мясом

• *200 г хлеба ржаного, 100 г масла с хреном, 150 г мяса жареного, колбасы или ветчины, зеленый салат или помидор.*

Ломти хлеба смазать, смешанным с хреном маслом (хренным), разрезать на квадратные бутерброды. Сверху к каждому из них с помощью бутербродной шпажки прикрепить свернутый в трубочку кусочек жареного мяса, колбасы или ветчины. В трубочку воткнуть листик салата или кусочек помидора.

Канапе «Мозаика»

• 200 г хлеба ржаного, 100 г ветчины, 10 маслин, 1 яйцо, 2 ст. ложки майонеза, соль, лимонный сок, горчица, перец черный молотый.

Хлеб нарезать маленькими ломтиками произвольной формы. Мелко нарезать ветчину, маслины без косточек, круто сваренные яйца. Перемешать, добавить майонез, заправить солью, лимонным соком, столовой горчицей, черным молотым перцем. Хорошо растереть и нанести на ломтики хлеба.

Канапе с паштетом и фруктами

• 200 г пшеничного хлеба, 60 г хренного или сливочного масла, 120 г паштета, маринованные фрукты или чернослив.

Ломти белого хлеба намазать хренным или сливочным маслом, разрезать на маленькие бутерброды произвольной формы. Покрыть их толстым слоем паштета или ливерной колбасы. Украсить кусочками маринованных фруктов или половинкой вареного чернослива.

Канапе с отварным языком

• 200 г хлеба ржаного, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г языка отварного, 50 г хренного масла, 1/2 яйца, 1/2 огурца или помидора, 2 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка нарезанной зелени.

Хлеб нарезать кружочками и обжарить на масле. Полученные гренки намазать хренным маслом, сверху уложить кружочек отварного языка, смазать майонезом, положить кружочек свежего огурца или помидора, посыпать смесью нарезанной зелени и вареного яйца.

Тартинки с творогом и земляникой

• 200 г пшеничного хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/4 стакана творога, 2 ст. ложки сахара, 1/2 стакана земляники.

Ломтики хлеба (без корок) нарезать ромбиками и обжарить на сливочном масле. На гренки из кондитерского мешочка выпустить творожную массу. Украсить гренки земляникой.

Творожная масса. Творог протереть с земляникой, добавить в него сахар и хорошо перемешать.

Тартинки с овощами

• *60 г хлеба, 25 г моркови, 40 г цветной капусты, 50 г кабачков, 15 г сливочного масла, 40 г молочного соуса, 30 г молока, 10 г сыра.*

Морковь нашинковать соломкой и припустить с молоком до готовности. К моркови добавить мелко шинкованные кабачки и тушить 8–10 мин, цветную капусту отварить, разобрать на мелкие кусочки и соединить с морковью. Черствый белый хлеб нарезать тонкими ломтиками, замочить в молоке, смешанном с яйцом и сахаром, и обжарить на масле; на поджаренные ломтики хлеба уложить овощи, заправленные молочным соусом, сверху посыпать тертым сыром, полить маслом и запечь в духовом шкафу.

Тартинки с рыбным фаршем

• 45 г белого хлеба, 15 г репчатого лука, 5 г маргарина, 1/2 яйца, 8 г зелени, 40 г рыбного фарша, специи, соль.

Для приготовления фарша рыбу, разделанную на филе (без кожи и костей), порезать на куски и припустить со специями и солью. Припущенные куски рыбы измельчить ножом, добавить слегка пассерованный лук, яйцо, перец, рубленую зелень петрушки и перемешать. Фаршем намазать широкие ломтики подсушенного хлеба, посыпать сверху тертым сыром и запекать в духовом шкафу. Готовые тартинки уложить на блюдо и украсить зеленью петрушки.

Вместо рыбного фарша тартинки можно готовить с фаршем из кальмаров, с луком, с мидиями и т. д.

Тартинки с кальмаром и морской капустой

• 50 г хлеба, 30 г вареного кальмара, 35 г морской капусты, 20 г репчатого лука, 8 г молотых сухарей, 15 г растительного масла, 25 г томатного соуса, 5 г сыра.

Вареную морскую капусту нарезать короткой соломкой или пропустить через мясорубку и обжарить на растительном масле. Добавить отдельно поджаренный репчатый лук, молотые сухари, вареный кальмар, нарезанный соломкой, залить густым томатным соусом, уложить на широкие ломтики подсушенного хлеба, посыпать сверху тертым сыром и запекать в духовке.

Тартинки с рыбным рулетом и окороком

• *25 г рыбного рулета или рыбного мяса, 28 г окорока или ветчины, 8 г сыра, 20 г сладкого болгарского перца, 45 г белого хлеба, соль.*

Рыбный рулет или рыбное мясо и окорок пропустить через мясорубку, смешать со взбитым яйцом, мелко нарезанным и слегка пассерованным сладким перцем и намазать на подсушенный широкий ломтик белого хлеба или батона, посыпать тертым сыром и запекать в духовке.

Тартинки с сардиной и рыбным паштетом

• 45 г пшеничного или ржаного хлеба, 25 г сардин (филе), 10 г молок, 15 г рыбного паштета, 1/2 желтка, 10 г растительного масла, 5 г сливочного масла, 3 г горчицы, соль.

Сардину вымочить в холодной воде, снять кожу, удалить кости, нарезать филе широкими ломтиками. Молоки сардины тщательно растереть с рыбным паштетом и вареными желтками, добавить растительное масло, горчицу, соль. Широкими ломтиками нарезать пшеничный или ржаной хлеб, смазать сливочным маслом и поджарить. Каждую тартинку смазать смесью из желтка, рыбного паштета и молоки, сверху уложить ломтики сардины. Запечь тартинки в духовке в течение 5 мин. Подавать горячими.

Тартинки с мидиями, перцем и рыбным паштетом

• *45 г черного хлеба, 30 г припущенных мидий, 50 г сладкого перца, чеснок, 15 г рыбного паштета, 15 г растительного масла, зелень.*

Припущенные и охлажденные мидии нарезать тонкими ломтиками. Сладкий перец нарезать в виде лапши, чеснок мелко порубить и вместе пассеровать на разогретом растительном масле с добавлением рыбного паштета и томата-пюре. Подавать на тартинках из черного хлеба, поджаренных на растительном масле, и посыпать рубленой зеленью.

Тартинки с креветками, корейкой и яйцом

• *50 г белого хлеба, 20 г мякоти вареных креветок, 15 г маргарина, 20 г копченой корейки, 15 г репчатого лука, 15 г сладкого перца, 1/2 яйца, 8 г сухарей, перец красный, душистый, соль по вкусу.*

Корейку нарезать ломтиками, слегка обжарить. Отдельно обжарить до мягкости мелко нарезанный лук и зеленый перец, добавить молотые сухари и прогреть 2–3 мин.

К овощам добавить мелко нарезанные вареные креветки, корейку, специи, взбитое яйцо и перемешать. Подготовленную массу уложить на подсушенный широкий ломтик белого хлеба, посыпать тертым сыром и запекать в духовом шкафу.

Тартинки с кальмаром, ветчиной и огурцами под майонезом

• *45 г пшеничного хлеба, 20 г ветчины, 15 г кальмара, 30 г соленых огурцов, 40 г майонеза, зелень петрушки, перец молотый черный по вкусу.*

Пшеничный хлеб нарезать ломтиками и слегка подсушить в духовке. Вареного кальмара и ветчину нарезать соломкой. Соленые огурцы очистить и нарезать соломкой. Все смешать с частью майонеза и уложить на ломтики хлеба, поставить в горячую духовку на 6–8 мин. При подаче к столу посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Тартинки с рыбой в беконе

• *45 г хлеба, 45 г филе путассу или минтая, 25 г копченого бекона, 40 г свежих помидоров, 5 г сыра, 2 г горчицы, 5 г 3%-ного уксуса, зелень.*

Филе рыбы (без кожи и костей) нарезать на кусочки, сбрызнуть уксусом, посолить, 2–3 кусочка рыбы завернуть в тонкий ломтик бекона, смазанный горчицей, и защипнуть деревянной шпилькой. Полученные колбаски уложить на подсушенные широкие ломтики ржаного хлеба, по краям положить дольки свежих помидоров, сверху посыпать тертым сыром и запекать в духовке до готовности рыбы.

Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.

Тартинки с кальмаром, творогом и морковью

• 45 г пшеничного хлеба, 40 г консервированных кальмаров, 30 г обезжиренного творога, 15 г сметаны, 15 г припущенной моркови, 3 г зелени петрушки, 5 г сыра, соль.

Мясо консервированного кальмара, припущенную морковь смешать с творогом и пропустить через мясорубку. К массе добавить измельченную зелень петрушки, сметану, соль и хорошо перемешать. Подсушенные в духовке широкие ломтики пшеничного хлеба намазать подготовленной смесью, сверху посыпать тертым сыром и запекать в духовке.

Тартинки с сыром, яблоками и толчеными орехами

• *45 г пшеничного хлеба, 10 г сливочного масла, 25 г костромского сыра, 45 г яблок, орех или миндаль по вкусу.*

Ломтики пшеничного хлеба намазать маслом, сверху положить тонко нарезанные дольки яблок, на них – ломтики сыра. Поставить в духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Сверху посыпать толчеными орехами.

Тартинки с колбасой или ветчиной

• 40 г белого хлеба, 25 г вареной колбасы, 25 г ветчины или вареного мяса, 10 г сыра, 1/2 яйца, 20 г сладкого перца.

Кусочки вареной колбасы, мяса или ветчины пропустить через мясорубку, массу смешать со взбитым яйцом, мелко нарезанным и слегка пассерованным сладким перцем и намазать на ломтики подсушенного белого хлеба или батона, посыпать тертым сыром и запечь.

Тартинки с паштетом из куриной печени

• 50 г пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г куриной печени, 1 ст. ложка растительного масла, 10 г репчатого лука, 10 г моркови, соль, перец.

Нарезанные печень, морковь и лук спассеровать на растительном масле, посолить, поперчить, остудить, пропустить через мясорубку, а потом через частое сито. Добавить сливочное масло, размешать, выложить на обжаренные ломтики хлеба. Запечь.

Тартинки с мидиями, луком и перцем

• *45 г пшеничного хлеба, 40 г припущенных мидий, 20 г репчатого лука, 25 г сладкого перца, чеснок, 5 г сыра, зелень, соль.*

Мидии припустить и слегка обжарить. Сладкий перец очистить от семян и запечь в духовке. Мелкие головки лука очистить от чешуи и запечь до готовности. Все смешать и пропустить через мясорубку. Добавить измельченный чеснок или черемшу, соль и хорошо перемешать. Подсушенные в духовке ломтики белого хлеба намазать подготовленной массой, сверху посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Тартинки с ветчиной и яблоками

• 40 г гренок из хлеба, 100 г вареной ветчины, 5 мл лимонного сока, 20 г яблок, 5 г растительного масла, 50 г томатного соуса, перец.

Ветчину нарезать ломтиками, сбрызнуть отжатым лимонным соком и посыпать перцем. Оставить ветчину на несколько минут для пропитывания. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кольцами. Яблоки и ветчину смазать растительным маслом и обжарить, затем ветчину и яблоки уложить на обжаренные тартинки и сверху полить томатным соусом.

Тартинки с паштетом рыбным и креветками

• *45 г пшеничного хлеба, 30 г филе трески, 10 г отварных креветок, 15 г сливочного маргарина, 12 г моркови, 10 г репчатого лука, 1/2 яйца, 5 г сыра.*

Морковь и репчатый лук мелко нарезать и слегка обжарить. Затем добавить филе трески, путассу или минтая, специи и жарить до готовности. Подготовленные овощи, отварные креветки и рыбу пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо и перемешать. Подготовленную массу намазать на поджаренные ломтики пшеничного хлеба, посыпать тертым сыром и запекать в течение 5–6 мин в духовке.

Тартинки с паштетом из мидий и клюквы

• *45 г пшеничного хлеба, 40 г вареных мидий, 15 г репчатого лука, 8 г растительного масла, 10 г клюквенного сока, 5 г сыра, 5 г зеленого лука.*

Мелко нарезанное мясо мидий и пассерованный репчатый лук пропустить через мясорубку. Добавить клюквенный сок, молотый перец и соль. Массу тщательно перемешать. Подготовленный паштет намазать на подсушенные ломтики пшеничного хлеба, посыпать сверху тертым сыром и запекать в духовке. Готовые тартинки посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Тартинки с сыром

• 20 г пшеничного хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра.

Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, слегка сбрызнуть водой, одну сторону намазать тонким слоем сливочного масла, посыпать тертым сыром любого вида, в том числе и колбасным сыром или брынзой, положить на противень и поставить в нагретую духовку, чтобы тартинки слегка зарумянились.

Подавать горячими к кофе, чаю, бульону, сокам и овощным пюре.

Самые вкусные коктейльные бутерброды

Их подают к кофе или чаю, а также как закуску к различным холодным напиткам. Бутерброды можно готовить на любом хлебе и печенье, диаметром 5–6 см, но особенно вкусны они на слегка поджаренном или подсушенном хлебе. Хлеб лучше брать плотный, не ноздреватый – его легче нарезать на мелкие кусочки и намазывать маслом. Для приготовления четырех– и треугольных бутербродов целесообразно брать формовой и белый хлеб больших размеров: маслом покрыть весь ломоть, который затем разрезать.

С сыром, украшенные розовой точкой

• *50 г белого или черного хлеба, 10 г масла, 40 г сыра, томатная паста, сметана.*

Намазанный маслом ломтик хлеба покрыть толстым ломтем сыра, посередине его положить горкой томатную пасту, смешанную со взбитым маслом или сметаной.

С сыром и фруктами

• 50 г белого хлеба, 15 г сливочного или сырного масла, 10–15 г тертого сыра, толченые орехи, свежие или консервированные фрукты (яблоки, груши, персики и т. п.).

Намазанный сливочным или сырным маслом ломоть хлеба посыпать смесью тертого сыра с толчеными орехами, сверху уложить фруктовую дольку.

С икрой

• 50 г белого хлеба, 15 г масла, лимонный сок, соль, 30 г икры, 1 небольшая луковица или зеленый лук.

Для этих бутербродов хороши гренки или свежий белый хлеб. Масло заправить лимонным соком и немного посолить, намазать на хлеб. Ломти хлеба разрезать пополам, покрыть икрой, украсить тонкими кольцами лука или нарезанным зеленым луком.

С печеночным паштетом

• 50 г белого хлеба, 10 г масла, 50 г печеночного паштета, коньяк, 1/2 яичного желтка, соль, перец, дольки лимона или соленый огурец или сливы.

Булку подсушить или намазать маслом. Печеночный паштет растереть деревянной ложкой, добавляя коньяк и желток, заправить. Хорошо взбитый паштет при помощи шприца нанести на бутерброд, украсить ломтиками лимона, соленого огурца или сливами.

Пикантные

• *50 г белого хлеба, 1 ст. ложка майонеза, 1 ч. ложка томатного пюре, 1 ч. ложка хрена, горчица, сахар, зеленый сыр (в порошке), масло, зелень укропа или петрушки, редис или помидор.*

Белый хлеб подсушить или намазать маслом. Майонез смешать с томатным пюре, хреном, горчицей, сахаром и зеленым сыром, достаточно остро заправить. Чайной ложкой или шприцем покрыть смесью разрезанные пополам ломти хлеба, гарнировать зеленью, редиской и помидором.

Вместо последних бутерброд можно посыпать сухим сырным порошком.

Гренки

Горячие бутерброды (гренки) сервируют как самостоятельное или промежуточное блюдо, или закуска, а также подают к бульонам, пюре и молочным супам. Едят их в горячем виде или остывшими.

Горячие бутерброды готовят в основном двумя способами:

1) бутерброды на противне ставят на несколько минут в горячую духовку (275–300 °С) и сразу же подают на стол;

2) ломти хлеба обжаривают на масле с обеих сторон до светло-коричневого цвета, кладут на блюдо или тарелку и затем покрывают отдельно подогретыми продуктами; на стол подают в горячем виде.

Гренки с сыром, ветчиной и соленым миндалем

• *4 ломтика белого черствого хлеба, 1 кусочек ветчины, 1 кусочек сыра, 40 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки свежего молока, несколько очищенных ядер миндаля, сладкий красный перец, 1/2 ч. ложки лимонного сока, 1 щепотка натертой цедры, соль.*

Хлебные ломтики слегка запечь с одной стороны, остудить и смазать частью масла. Из остального масла, муки и молока приготовить густой соус бешамель, к которому прибавить нарезанную ветчину и толченый миндаль. Смесь заправить лимонным соком, натертой цедрой и солью. Намазать хлебные ломтики, посыпать сверху натертым сыром и красным перцем и запечь в течение нескольких минут в разогретой духовке. Подавать со свежим салатом в зависимости от сезона.

Гренки «Мучные шарики с брынзой»

• 0,5 кг дрожжевого теста, 60 г сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, 100 г раскрошенной брынзы, 12 ломтиков колбасы, горчица, черный перец, соль, 1–2 ст. ложки свежего молока.

Из теста приготовить 6 одинаковых по величине шариков, смазать растительным маслом и выпечь в умеренно нагретой духовке. Оставить на сутки для подсыхания. Разрезать, выдолбить мякоть и внутреннюю часть заполнить смесью из взбитого масла, брынзы, мелко нарезанной колбасы, горчицы, крошек хлеба, смоченных молоком, 1 щепотки соли и черного перца. Перед подачей на стол поместить на 2–3 мин в горячую духовку. Подают с салатом в зависимости от сезона как самостоятельное или промежуточное блюдо.

Гренки с паштетом из печени

• *45 г пшеничного хлеба, 10 г сливочного масла, 30 г паштета, 5 г сыра.*

Ломтики поджаренного пшеничного хлеба смазать паштетом из печени и посыпать натертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в жарочном шкафу.

Гренки по-итальянски

• 4 ломтика белого хлеба, 4 ч. ложки сливочного масла, филе маринованной рыбы, 1 желток, 2 ст. ложки накрошенной брынзы, 1 ст. ложка крошек белого хлеба, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки натертого сыра.

Хлебные ломтики (без корки) намазать тонким слоем масла с одной стороны и поместить на противень намазанной стороной вниз. Желток яйца смешать с брынзой и хлебными крошками. Смесь выложить на ломтики. Сверху положить рыбное филе и намазать томатом-пюре. Бутерброды запечь в горячей духовке в течение 5–6 мин, посыпать натертым сыром и подать к столу.

Гренки с сыром

• *200 г пшеничного хлеба, 1 ст. ложка сливочного или горчичного масла, 2 ст. ложки тертого сыра.*

Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками, одну сторону намазать растопленным сливочным маслом (или горчичным), посыпать тертым сыром, запечь в горячей духовке до зарумянивания.

Гренки с сыром и яблоками

• 200 г пшеничного хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г сыра костромского, 2 яблока средней величины.

Пшеничный хлеб без корки нарезать ломтиками толщиной 1 см, намазать маслом, сверху уложить тонко нарезанные дольки яблок, на них – ломтики сыра. Запечь в духовке до плавления сыра.

Гренки с сыром и пивом

• 300 г пшеничного хлеба, 5 ст. ложек сливочного масла, 100 г сыра голландского, 1/4 стакана пива, 1 ч. ложка горчицы, 1 желток, перец молотый красный по вкусу.

Хлеб нарезать ломтиками и обжарить с обеих сторон. Масло растопить на слабом огне и, постепенно помешивая, добавить тертый сыр, пиво и желток яйца. Заправить перцем и горчицей. Полученной массой намазать гренки и запечь в духовке.

Гренки «Юбилейные»

• *150 г пшеничного хлеба, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 100 г сыра голландского, перец молотый красный, соль по вкусу.*

Нарезать пшеничный хлеб ломтиками толщиной 1 см, намазать маслом, сделать на каждом ломтике бортик из тертого сыра и переложить на смазанную маслом сковороду. Выпустить на них сырые яйца, посолить, поперчить, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Подавать горячими.

Гренки сырные

• 200 г пшеничного хлеба, 1/2 плавленого сырка, 1 ст. ложка крахмала, соль, перец, жир или растительное масло.

Хлеб нарезать ломтиками, одну сторону их намазать смесью, приготовленной из плавленого тертого сыра, крахмала, яйца, соли и перца. Обжарить в большом количестве жира вначале намазанную сторону, а затем другую сторону до светло-желтого цвета.

Булка в «шубе»

• 4 булки (по 50 г), 2 яйца, 200 г молока, 1/2 стакана жира, 1 ст. ложка муки пшеничной, соль по вкусу.

Булку разрезать на две плоские половинки, каждую обмакнуть в теплое молоко, потом в муку и хорошо размешанные яйца. Поджарить гренки в разогретом жире. Подать к чаю или кофе.

Гренки по-французски

4 ломтика белого хлеба, 150 г сыра, 1 сладкое яблоко, горсть ядер грецкого ореха, 2 ст. ложки майонеза, сок лимона по вкусу, соль.

Сыр и очищенное яблоко нарезать ломтиками, добавить орехи, майонез, лимонный сок, соль, перемешать. Положить все это на поджаренные ломтики белого хлеба.

Гренки по-испански

• 200 г белого хлеба, масло для жаренья, 2 сардины в масле.

Для соуса: *3 тушеных или маринованных стручка сладкого перца, 2–3 маслины, 1 некрупная луковица, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, 1/2 ст. ложки готовой горчицы, 1/2 ст. ложки сока лимона, 1–2 ст. ложки уксуса, 1–2 ст. ложки растительного масла.*

Соус: измельчить и смешать указанные продукты.

Батон разрезать на тонкие ломтики, обжарить их в масле на сковороде, залить каждый ломтик соусом, положить по кусочку сардин, сверху полить оставшимся соусом.

Гренки по-швейцарски

• *20 кусочков рогаликов, растительное масло для обжаривания, 50 г сливочного масла, 4 яйца, молотый перец, 50 г твердого сыра, горчица, соль по вкусу.*

Кусочки рогаликов обжарить в масле с обеих сторон до золотистого цвета. Приготовить яичницу, в которую добавить немного горчицы. На смазанные ломтики рогаликов выложить яичницу и посыпать тертым сыром.

Гренки по-армянски

• 200 г пшеничного хлеба, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 1 стакан фасоли, 1 луковица, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ч. ложка молотого красного перца, 15–20 маслин, соль, перец черный по вкусу.

Хлеб нарезать ломтиками, обмакнуть в смесь молока с яйцом, обжарить. Отварить фасоль, заправить ее пассерованным на растительном масле луком и томатной пастой, молотым красным перцем, солью. Уложить фасоль вместе с частью гренков горкой, посыпать молотым черным перцем. Вокруг уложить оставшиеся гренки вперемешку с маслинами.

Гренки с мясным фаршем и черносливом

• 200 г пшеничного хлеба, 300 г отварного мяса, 1 луковица, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, 100 г рубленого чернослива без косточек, соль.

Отварное мясо с луком пропустить через мясорубку, добавить панировочные сухари и поджарить на масле. Затем добавить яйцо, сметану, рубленый чернослив и посолить по вкусу. Все тщательно перемешать. Этим фаршем намазать ломтики нарезанной булки или хлеба, поместить их на противень, смазанный маслом, и поставить на 8–10 минут в горячую духовку. Гренки подавать горячими.

Гренки-палочки с ветчиной и яйцом

• 200 г хлеба, 2 ст. ложки горчичного масла, 50 г ветчины, 1 крутое яйцо, соль по вкусу.

Хлеб нарезать полосками длиной 3–4 см, шириной 1 см. Намазать с обеих сторон горчичным маслом. Немного посолить, обвалять в мелко нарезанной или протертой ветчине и в мелко нарубленных крутых яйцах и подсушить в духовке.

Гренки с мозгами и тертым сыром

• 200 г пшеничного хлеба, 30 г мозгов, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка топленого масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки тертого сыра, соль и перец по вкусу.

Очищенные от пленки мозги положить в посоленный кипяток и варить 2 мин. Вынуть, остудить, нарезать мелкими кубиками. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить до золотистой окраски, добавить мозги и жарить 5 мин, помешивая. Слегка остудить, поперчить, посолить, добавить взбитые яйца, перемешать. Этой массой намазать гренки – поджаренные в масле ломтики пшеничного хлеба, посыпать панировочными сухарями и сыром. Поставить в сильно нагретую духовку на 8–10 мин. Подавать горячими.

Гренки с печенкой и луком

• 200 г пшеничного хлеба, 3 стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, 300 г говяжьей печенки, 3 средние луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Нарезать ломтиками говяжью печенку. Посыпать черным перцем, обжарить в растительном масле, а затем посолить. Нарезать кольцами репчатый лук и также поджарить в растительном масле. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, опустить в молоко, а затем во взбитое яйцо и поджарить на сливочном масле.

Разложить гренки на блюде, на каждый гренок положить по ломтику печенки, а на ломтики печенки по 1 ч. ложке поджаренного репчатого лука.

Гренки с мясом и ливерной колбасой

• 200 г пшеничного хлеба, 200 г вырезки, 50 г ливерной колбасы (или печеночного паштета), 2 ст. ложки сливочного маргарина, 3 средних помидора, 1/2 лимона, зелень петрушки и соль по вкусу.

Вырезку нарезать (поперек волокон) на порции, слегка отбить, посолить, обжарить с обеих сторон на сливочном маргарине и уложить на ломтики поджаренного пшеничного хлеба. Сверху положить по ломтику ливерной колбасы или намазать печеночным паштетом, подрумянить в духовке и украсить четвертинками помидоров, лимоном, веточками петрушки.

Гренки с «пикантной смесью»

• 200 г пшеничного хлеба, 50 г сыра, 50 г мяса отварного, 1 корнишон, 40 г сельди (филе), 1 картофелина, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, поджарить на растительном масле с одной стороны, а неподжаренную сторону намазать пикантной смесью. Украсить зеленью.

«Пикантная смесь». Сыр, отварное мясо, корнишон, филе сельди дважды пропустить через мясорубку. Если смесь окажется очень острой, смешать ее со взбитым маслом или натертым отварным картофелем и растительным маслом. Вместо мяса можно использовать колбасу.

Гренки с буженины, яйцом и перцем

• *200 г пшеничного хлеба, 100 г буженины, 2 ст. ложки молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка тертого сыра, 2 ч. ложки сливочного масла, красный молотый перец по вкусу.*

Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см и смочить в молоке. Буженину (не слишком жирную) мелко нарезать или пропустить через мясорубку, добавить взбитое яйцо, красный молотый перец и перемешать. Этой массой намазать подготовленные ломтики хлеба, сверху посыпать их тертым сыром, положить на лист, смазанный маслом, и подрумянить в горячей духовке. Гренки можно подавать как горячую закуску или к бульонам и супам.

Гренки с ветчиной, огурцами и кетчупом

• *200 г пшеничного хлеба, 100 г ветчины, 2 средних соленых огурца, 200 г кетчупа, молотый черный перец и петрушка по вкусу.*

Нарезать пшеничный хлеб ломтиками и слегка подсушить. Мелко нарубить ветчину, соленые огурцы, хорошо перемешать и добавить немного черного перца. Смесь нанести на гренки, положить их на противень, залить кетчупом и поставить в горячую духовку на 10–15 мин. Перед подачей на стол посыпать рубленой петрушкой.

Гренки с жареной ветчиной и майонезом

• *200 г пшеничного хлеба, 50 г свиного сала, 100 г ветчины, майонез, рубленый зеленый лук и укроп по вкусу.*

Нарезанные ломтики ветчины смазать с одной стороны майонезом, обжарить на сковороде с салом, после чего положить каждый ломтик на поджаренные в сале ломтики пшеничного хлеба. Сверху посыпать рубленым зеленым луком и укропом.

Гренки с бужениной и луком

• 200 г пшеничного хлеба, 100 г буженины, 2 средние луковицы, 2 ст. ложки свиного сала, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка мелкорубленой зелени петрушки.

Пшеничный хлеб нарезать небольшими ломтиками, обжарить с обеих сторон в сковороде до образования румяной корочки. Хранить теплыми. Буженину нарезать ломтиками (по величине хлеба), смазать горчицей, обжарить на свином сале с обеих сторон, положить на хлеб, сверху выложить поджаренный репчатый лук и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки.

Гренки с корейкой

• *200 г пшеничного хлеба, 100 г корейки, 3 средних помидора, соль и перец по вкусу.*

Корейку нарезать ломтиками, положить в хорошо разогретую сковороду и обжарить без жира. Затем снять со сковороды ломтики корейки, и в жире, вытопившемся из грудинки, обжарить нарезанные кружочками свежие помидоры. Приготовить простые гренки из пшеничного хлеба. На каждый гренок положить по ломтику корейки, сверху – по кружочку помидора, залить соусом, оставшимся от обжаривания помидоров, поперчить и поставить в духовку на 10 мин. Подавать гренки горячими.

Гренки с ветчиной, огурцами, запеченные под майонезом

• *200 г пшеничного хлеба, 100 г ветчины, 2 соленых огурца, 1 банка (250 г) майонеза, молотый черный перец, зелень петрушки.*

Нарезать хлеб ломтиками и слегка подсушить, гренки покрыть смесью мелкорубленой ветчины, соленых огурцов и перца. Уложить на смазанный противень, залить майонезом и запечь в духовке в течение 10 мин. Подавать горячими, посыпав мелкорубленой зеленью.

Гренки с жареной ветчиной и горчицей

• *200 г пшеничного хлеба, 3 ст. ложки топленого сала, 100 г ветчины, горчица, зеленый лук и укроп по вкусу.*

Нарезать хлеб на тонкие ломтики, поджарить на сале. На гренки уложить ломтики обжаренной ветчины, предварительно смазанные горчицей. Сверху посыпать рублеными зеленым луком и укропом.

Гренки с ветчиной в яично-молочной смеси жареные

200 г пшеничного хлеба, 100 г ветчины, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 2 ст. ложки муки пшеничной, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина.

Нарезать хлеб одинаковыми ломтиками и между двумя уложить ломтик ветчины. Подготовленные гренки обмакнуть в густую смесь из молока, яиц, муки и поджарить на масле. Подавать горячими.

Гренки с паштетом запеченные

• *200 г пшеничного хлеба, 200 г паштета печеночного, 1 ст. ложка тертого сыра, 3 ст. ложки сливочного масла.*

Ломтики поджаренного хлеба намазать паштетом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке до золотисто-коричневого цвета.

Гренки пикантные с сыром сулугуни, яйцами и петрушкой

• *200 г булки, 3 яйца, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки пшеничной муки, 1/2 стакана тертого сыра сулугуни, соль и зелень петрушки по вкусу.*

Яйца смешать с мукой и молоком, добавить тертый сыр сулугуни, немного мелкорубленой зелени петрушки, соль. Все тщательно перемешать. Нарезанную ломтиками булку смочить в жидком тесте и запечь в сильно разогретой духовке до золотистой окраски.

Эти гренки хорошо подавать на гарнир к мясу.

Гренки с брынзой, яйцом и черносливом

• 200 г пшеничного хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка маргарина, 2 ст. ложки тертой брынзы, 5 яиц, красный перец по вкусу.

Ломтики пшеничного хлеба уложить на противень, смазанный маргарином, посыпать измельченной на терке брынзой, сверху в нескольких местах поместить маленькие кусочки сливочного масла и чернослив без косточек, запечь гренки в духовке. Перед подачей на стол на каждый гренок положить поджаренное яйцо, посыпанное красным перцем.

Гренки с перцем острые

• *200 г пшеничного хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, перец по вкусу.*

Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками желаемой формы, обжарить с обеих сторон на сковороде на сливочном масле или маргарине до золотистой окраски и посыпать сверху красным (жгучим) перцем. Подавать к мясному бульону или пиву.

Гренки с тушеным зеленым горошком

• 200 г пшеничного хлеба, 1 банка (200 г) зеленого горошка, 4 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка пшеничной муки, сахарный песок и соль по вкусу.

Зеленый горошек потушить в небольшом количестве воды, добавив сахарный песок и соль. Затем заправить сначала мукой, а перед тем как снять с плиты – маслом (после этого не тушить).

Булку или батон нарезать кружочками, замочить в молоке и обжарить в масле с обеих сторон. На часть гренок выложить тушеный горошек, прикрыть его оставшимися гренками и подать.

Гренки с грибным соусом и тертым сыром

• 200 г пшеничного хлеба, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 2 стакана грибного соуса, 1/2 стакана тертого сыра.

Для соуса: *300 г свежих грибов, 3 желтка, 11/2 стакана молока, 5 ст. ложек масла, соль и перец по вкусу.*

Нарезать пшеничный хлеб ломтиками толщиной 1 см. Быстро замочить их в смеси молока и яиц, засыпать тертым сыром и обжарить на сильно разогретом масле или маргарине.

Для приготовления соуса очистить свежие грибы, промыть, нарезать ломтиками и тушить до мягкости, добавив немного подсоленной воды и масла. Взбить желтки с молоком и влить в грибы. Добавить соль и черный перец по вкусу. Варить на слабом огне до густоты, непрерывно помешивая во избежание свертывания яиц. Готовый соус снять с огня и залить им поджаренные гренки. Поставить в горячую духовку на 8–10 минут. Подавать в горячем виде.

Гренки с маринованными грибами

• *200 г пшеничного хлеба, 2 яйца, 1 стакан молока, 200 г маринованных грибов, 1 средняя луковица, 50 г сливочного масла, 1/2 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль и перец по вкусу.*

Пшеничный хлеб нарезать на ломтики толщиной 1 см. Яйца взбить, посолить, добавить молоко. В этой смеси смочить ломтики хлеба. Обжарить каждый ломтик с одной стороны, положить их необжаренной стороной на противень, смазанный маслом. Маринованные грибы нарезать. Добавить к ним обжаренный в масле репчатый лук, сметану, перец и соль. Тщательно все перемешать и потушить 30 мин. Этой массой залить гренки, разровнять, обсыпать сверху панировочными сухарями и поставить в нагретую духовку на 8–10 мин. Подавать в горячем виде.

Гренки с фасолью и маслинами

• 200 г пшеничного хлеба, 1 стакан молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1 стакан сухой фасоли, 1 крупная луковица, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ч. ложка молотого красного перца, 15–20 маслин, соль и молотый черный перец по вкусу.

Отварить сухую фасоль. Мелко нарезанный репчатый лук обжарить в растительном масле, прибавить томат-пюре и пассеровать. Добавить молотый красный перец и после этого сваренную фасоль. Посолить, влить немного горячей воды, поставить на слабый огонь и варить до тех пор, пока жидкость не выпарится (следить, чтобы масса не подгорела). Пшеничный хлеб нарезать квадратиками, смочить в молоке и во взбитом яйце, обжарить. Готовую фасоль соединить с гренками, выложить смесь на блюдо, сформовать горку и посыпать молотым черным перцем. Вокруг уложить гренки, а между ними – маслины.

Гренки с почками и майонезом

• *200 г пшеничного хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 телячьи почки, 2 ст. ложки майонеза, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.*

Пшеничный хлеб нарезать ломтиками примерно одинаковой величины и обжарить в масле до образования румяной корочки. Телячьи почки обжарить на сливочном масле, посолить, поперчить и закрыть крышкой, чтобы они не затвердели.

Гренки выложить на блюдо, смазать их смесью майонеза и мелко нарезанного и поджаренного на растительном масле репчатого лука, поверх каждого положить по половинке почки, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки, поставить на 5 минут в горячую духовку.

Гренки с сардинами и соусом

• 200 г пшеничного хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 крупные сардины в масле, 2 стакана соуса.

Для соуса: *1 ч. ложка сока лимона, 2 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, 3 тушеных стручка сладкого перца, 2–3 маслины (по желанию), 1 некрупная луковица, 1 ст. ложка мелкорубленой зелени петрушки, 1 ч. ложка горчицы.*

Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, обжарить их, выложить на блюдо, положить на каждый гренок по кусочку сардины и залить соусом.

Гренки с сыром, желтками и сухим вином

• 200 г пшеничного хлеба, 1 ч. ложка сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана тертого сыра, 3 ст. ложки сухого вина, 1/2 ч. ложки горчицы, 1 яйцо, молотый красный перец по вкусу.

Пшеничный хлеб нарезать толстыми ломтями, обжарить с обеих сторон. Растопить сливочное масло или маргарин на слабом огне и, постоянно помешивая, добавить тертый сыр, сухое вино, приправить молотым красным перцем, горчицей. Желтки взбить и, помешивая, также влить на сковороду. Еще раз разогреть на огне, но не доводить до кипения. Полученной массой намазать гренки и запечь их в духовке.

Гренки с лососем и рисом

• *200 г пшеничного хлеба, 150 г консервированного лосося в собственном соку или 1 банка сардин в масле, 3/4 стакана риса, 1 средняя луковица, 50 г сливочного масла, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени укропа или петрушки, 1/2 лимона, соль и перец по вкусу.*

Нарезать ломтиками пшеничный хлеб, обжарить с одной стороны на сливочном масле. Сварить рассыпчатый рис. Обжаренную сторону гренок смазать смесью, приготовленной из лосося, размятого вилкой, риса, мелко нарезанных яиц, лука и зелени укропа или петрушки. Украсить тонкими дольками лимона.

*Разновидность:*на обжаренные гренки выложить пасту из сардин и сыра (1 маленькую банку сардин растереть с маслом, в котором они были, добавить 100 г острого тертого сыра, 1 чайную ложку лимонного сока, 1 столовую ложку майонеза, соль, черный молотый перец и мелко нарезанную зелень укропа или петрушки).

Гренки с мозгами и помидорами

• 200 г пшеничного хлеба, 300 г мозгов, 1 средняя луковица, 1 ст. ложка топленого масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 помидора, соль и перец по вкусу.

Очищенные от пленки мозги положить в подсоленный кипяток и варить 2 мин. Вынуть, остудить, нарезать мелкими кубиками. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить до золотистого цвета, добавить мозги, мелко нарезанные помидоры и жарить 5 мин, помешивая. Слегка остудить, поперчить, посолить, добавить взбитые яйца, перемешать. Этой массой намазать гренки – поджаренные в масле ломтики пшеничного хлеба, посыпать панировочными сухарями и сыром. Поставить в сильно нагретую духовку на 8–10 мин. Подавать горячими.

Гренки пикантные с колбасой, яйцами и петрушкой

• *200 г булки, 3 яйца, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки пшеничной муки, 1/2 стакана нарезанной колбасы, соль и зелень петрушки по вкусу.*

Яйца смешать с мукой и молоком, добавить нарезанную колбасу, немного мелкорубленой зелени петрушки, соль. Все тщательно перемешать. Нарезанную ломтиками булку смочить в жидком тесте и запечь в сильно разогретой духовке до золотистого цвета. Эти гренки хорошо подавать на гарнир к первым блюдам.

Гренки с языком и луком

• 200 г пшеничного хлеба, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 300 г отварного языка, 3 средние луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Нарезать ломтиками отварной язык. Посыпать черным перцем, обжарить в растительном масле, а затем посолить. Нарезать кольцами репчатый лук и также поджарить в растительном масле. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, опустить в молоко, а затем во взбитое яйцо и поджарить на сливочном масле. Разложить гренки на блюде, на каждый гренок положить по ломтику языка, а на ломтики языка по 1 ч. ложке поджаренного лука.

Гренки с мясом, маслинами и яйцом

• 200 г пшеничного хлеба, 200 г вырезки, маслины, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 3 средних помидора, 1/2 лимона, зелень петрушки и соль по вкусу.

Свиную вырезку нарезать поперек волокон на порции, слегка отбить, посолить, обжарить с обеих сторон на сливочном масле или маргарине и уложить на ломтики поджаренного пшеничного хлеба. Сверху положить кружок яйца и две маслины, подрумянить в духовке и украсить четвертинками помидоров, лимоном, веточками петрушки.

Гренки со шпиком или ветчиной, хреном, помидорами

• *200 г пшеничного хлеба, 150 г ветчины или 100 г шпика, помидоры, огурцы, редис, хрен и зелень по вкусу.*

С жирной ветчины срезать сало и поджарить на нем или на шпике ломтики хлеба. Сверху положить мелкорубленую ветчину или поджаренный шпик, а также дольки помидоров или огурцов, или редиса и немного хрена или зелени.

Гренки с колбасой, грудинкой или ветчиной, помидорами и майонезом

• *200 г хлеба, 100 г ветчины, 2 помидора, 1/2 банки (100 г) майонеза, зелень по вкусу.*

Мелко нарубить колбасу, ветчину или грудинку и помидоры, хорошо их перемешать и нанести на ломтики пшеничного или ржаного хлеба, положить их на противень, залить майонезом и поставить в горячую духовку на 5–10 мин. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью.

Гренки с копченой семгой

• 200 г хлеба, 4 ст. ложки сливочного масла, 100 г семги, 2 сваренных вкрутую яйца, соль, перец, зелень по вкусу.

Ржаной или пшеничный хлеб нарезать ломтиками, сбрызнуть водой и поджарить на 2 столовых ложках сливочного масла. Сверху гренок выложить ломтики семги. Желтки растереть с 2 столовыми ложками масла, добавить соль и перец, сделать из них маленькие шарики величиной с крупную смородину и разложить по диагонали на семгу, прикрепив их размягченным маслом. На противоположные края гренок положить букетики зелени.